

LittoZym ® VPC

Enzyme œnologique pour le traitement des moûts et des vins

Caractéristiques : La pectine, constituant structural des cellules des baies de raisin, est responsable par son pouvoir gélifiant de la rétention du jus dans la vendange. Elle s'oppose également à la décantation des particules en suspension dans le moût et le vin. Elle diminue ainsi le rendement en jus et la qualité de la clarification des moûts et des vins.
La pectine insuffisamment dégradée en fin de vinification réduit également les débits de filtration avec colmatage prématuré des filtres.
Certaines enzymes (pectinases) capables de dégrader la pectine, sont présentes naturellement dans le raisin mais en quantité insuffisante pour avoir une réelle action.

LittoZym® VPC est une pectinase polyvalente, capable de dégrader la pectine dans la vendange foulée, dans le moût et dans le vin. Elle dégrade la pectine soluble qui augmente la viscosité du moût et permet ainsi une clarification aisée et optimale.

LittoZym® VPC

- accélère et améliore le débourbage
- favorise le tassement des bourbes
- optimise le collage et la filtration ultérieure des vins.

LittoZym® VPC est naturellement faible en activité cinnamylestérase.

Mode d'emploi : LittoZym® VPC est active à des pH de 2.8 à 5 et à des températures de 10 à 30°C.

<u>Débourbage des moûts blancs</u>

- Dose : 2 à 5 g /hl de moût
- Mode d'emploi : diluer LittoZym® VPC dans du jus et incorporer au moût en sortie de pressoir.
- Temps d'action : 3 à 6 heures suivant le dosage et température.

<u>Clarification des vins</u>

- Dose : 2 à 5 g /hl de vin.
- Mode d'emploi : Diluer LittoZym® VPC dans un peu de vin et incorporer à la cuve par remontage.
- Temps d'action : 24 à 48 heures.

<u>Remarque</u>

LittoZym® VPC est faible en activité secondaire cinnamylestérase et donc n'entraîne pas de formation de vinylphénols indésirables.

Conditionnement : Boites de 100 g et de 500 g.

Conservation : Stocker dans un local sec et frais.